

chef-boutonne

Le chef du collège à l'honneur



Photo souvenir avec Julien Laidet (au centre) et ses collègues du restaurant scolaire, en compagnie des invités du jour.

A l'automne dernier, Julien Laidet, du collège François-Truffaut, avait remporté le 1^{er} prix du Carrefour des Métiers de bouche de Niort dans la catégorie « chefs de cuisine des collèges ». Hier, une petite fête avec déjeuner spécial était organisée dans l'établissement afin de lui faire honneur. Le principal, Patrick Defaye, a accueilli, à l'heure du repas, élus, représentants de l'Éducation nationale, des services du con-

seil départemental et les producteurs locaux qui ont fourni la matière première pour la confection du repas, entre autres.

Pour l'occasion, Julien Laidet a à nouveau confectionné le repas qui lui a valu ce prix, à savoir un pavé de truite en croustade et un soufflé à l'angélique. Lors du concours, sur le thème du Poitou, les chefs devaient confectionner un plat

et un dessert pour une somme ne dépassant pas 1,90 € et qui soient reproductibles au collège. Complétaient le repas d'hier une salade de potiron et radis noirs râpés (de Saint-Léger-de-la-Martinière) en entrée et un fromage de chèvre (de Périgné). La truite venait de l'exploitation piscicole de Lussais. Les élèves ont apprécié, tout comme les invités à déguster ce plat primé.